

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 2983
25 januari
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA„LEVICKÝ SLAD”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 433 van 23 december 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 februari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 433/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„LEVICKÝ SLAD”
EU-nr.: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013
BOB () BGA (X)

1. Naam:

„Levický slad”

2. Lidstaat of derde land

Slowakije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Levický slad” is een lichte pilsner-gerstemout die voornamelijk wordt gebruikt voor de productie van bier. Het wordt verkregen uit de selectieve teelt van gecertificeerde soorten tweerijige brouwgerst, die groeit in het afgebakende geografische gebied.

De belangrijke gewaarborgde parameters van „Levický slad” zijn:
a) **vochtigheid**: maximaal 5%;
b) **kleur**: maximaal 4,5 EBC;
c) **extractrendement (droog gewicht)**: ten minste 80%;
d) **brokkeligheid**: ten minste 78,5%.

Wat de sensorische kenmerken betreft, moet de mout een zuiver, moutachtig aroma hebben, vrij van andere geuren, en moet de smaak zoetig en zuiver zijn. De kleur is gelijkmatig licht, zonder bruine uiteinden. Qua uiterlijk doet de mout denken aan een soort verwerkte gerst.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

De grondstoffen voor „Levický slad” zijn soorten tweerijige brouwgerst die zijn opgenomen in de lijst van geregistreerde soorten voor „Levický slad”. Bij de productie worden alle soorten of slechts enkele soorten gebruikt.

Het afgebakende geografische gebied wordt gekenmerkt door gemiddeld zware bodems van de soorten die het meest geschikt zijn voor het telen van brouwgerst, zoals chernozems, chernitza's, fluvizems en bruine aarde, op vlakke of – in sommige gevallen – licht glooiende grond. Het gebied heeft een zeer warm en droog laaglandklimaat. Dankzij deze eigenschappen kan de brouwgerst erg vroeg worden geoogst, wat een zeer belangrijke factor is wat het behalen van de hoge kwaliteit van het graan (met inbegrip van een hoog extract, een minimaal percentage beschadigd graan en een gering aantal schimmelziekten) en een hoog rendement betreft.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

- Stap 1. Aankoop, ontvangst en schoonmaken van de gerst
- Stap 2. Weken
- Stap 3. Kiemen van de gerst
- Stap 4. Eesten en ontkiemen
  Stap 5. Ontspruiten

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.***

De mout kan worden verpakt in zakken met een capaciteit van maximaal 50 kilo of in grote zakken van 300-600 kilo die zijn voorzien van het etiket of label van de producent.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering***

Producenten van „Levický slad” mogen de naam „Levický slad” gebruiken bij het etiketteren, adverteren of het op de markt brengen van het product.
Alle soorten verpakking hebben een etiket of label waarop het adres van de producent, het adres van de vestiging, het gewicht van het pakket, het partijnummer, de vuldatum en de houdbaarheidsdatum van de mout en het logo van de Europese Unie staan; het merk kan de woorden „beschermde geografische aanduiding” of de afkorting „BGA” bevatten.
De aanvrager erkent dat elke producent in het afgebakende gebied het recht heeft om „Levický slad” te produceren overeenkomstig de productspecificatie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied wordt afgebakend door de volgende geografische punten en lijnen:
in het noorden, van west naar oost: door Holý Vrch, in het gebied Považský Inovec, de toppen Vel'ký Tríbeč en Vel'ký Inovec, het gebied Štiavnické Vrchy en het gebied Javorie, tot aan de Krivánsky Potok;
in het oosten en zuiden: door de Krivánsky Potok, tot aan de monding hiervan in de rivier de Ipel', de rivier de Ipel' tot aan de monding hiervan in de Donau en de Donau tot aan de gemeente Žitava;
in het westen, van zuid naar noord: door de gemeente Žitava aan de Donau, de gemeenten Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady en Komoča tot de rivier de Váh bij de gemeente Dedina Mládeže en de rivier de Váh tot aan Holý Vrch, in het gebied Považský Inovec.

5. Verband met het geografische gebied

De specifieke natuurlijke omstandigheden, d.w.z., het klimaat en de bodem, zorgen er naast de kwaliteit, traditie en goede reputatie voor dat „Levický slad” een uniek product is. In het noorden beschermt een bergketen het gebied tegen koude luchtstromen. De gemiddelde luchttemperatuur in het groeiseizoen is 15 tot 17 °C; de gemiddelde regenval bedraagt 150-200 mm. De totale regenval in andere gebieden in Slowakije waar gerst wordt geteeld ligt bij 450-650 mm. Overvloedige regenval tijdens de rijpingsperiode zorgt voor een verminderde moutkwaliteit van het graan, aangezien nat weer fermenten veroorzaakt die het zetmeel afbreken in suikers, waardoor het graan niet goed kiemt tijdens het mouten.
De kwaliteit van „Levický slad” wordt niet alleen door het klimaat beïnvloed, maar ook door de bodems van het gebied. Dit zijn chernozems, chernitza's, fluvizems en bruine aarde, op vlakke of – in sommige gevallen – licht glooiende grond. Andere gebieden in Slowakije waar gerst wordt geteeld onderscheiden zich van dit gebied wat een of meer van de basisvoorwaarden (hogere regenval, gemiddelde temperatuur, duur van het groeiseizoen, bodemomstandigheden) betreft. Zonder deze



groeivoorwaarden voor de grondstof, zou „Levický slad” niet dezelfde kwaliteit of hetzelfde rendement hebben.

In het afgebakende gebied wordt in de periode tussen de laatste tien dagen van februari tot de tweede tien dagen van maart zomergerst gezaaid, wat een positief effect heeft op het rendement en de kwaliteit van het graan. De kwaliteit van het zomergerstgraan wordt grotendeels bepaald tijdens de periode waarin het zich vormt en vult. Fenologisch gezien loopt deze periode van het moment waarop de planten in de aar beginnen te schieten, wat in het afgebakende gebied in de periode tussen de eerste en derde tien dagen van mei gebeurt, tot het moment van volledige rijpheid. Het groeiseizoen voor zomergerst in het afgebakende gebied duurt ongeveer 120 dagen, met inbegrip van de ongeveer 44 dagen van het in de aar schieten tot de volledige rijpheid. Bijgevolg zijn de omstandigheden in het afgebakende gebied ideaal voor het telen van brouwgerst van hoge kwaliteit met graan met een optimaal zetmeelgehalte, dat overeenkomt met een mout met een extractgehalte van 81,5 tot 82,5%.

In het afgebakende gebied wordt de brouwgerst een paar dagen na de volledige rijping geoogst. Om fysiologisch rijp en gezond graan te kunnen oogsten, dat niet is beschadigd door regen, vindt de oogst vroeg plaats, om de regenachtige periode, die normaal gesproken in de tweede helft van juli en de eerste helft van augustus begint, te mijden.

De kwaliteit van „Levický slad” is afhankelijk van de kwaliteitsparameters van de gerst en het moutproces. Vanwege de beperkte regenval en de bodemomstandigheden van het gebied, is het graan groter en gelijkmatiger van grootte en bevat het meer zetmeel, wat zorgt voor een extractievere mout. Het is belangrijk dat de granen een gelijke grootte hebben wanneer deze worden ondergedompeld, omdat ze dan evenveel water opnemen en een gelijke kiemkracht hebben wanneer ze vervolgens worden gemout met gebruik van het Wanderhaufensysteem.

Volgens meesterbrouwers, die de voorkeur geven aan „Levický slad”, zijn de typische kenmerken het uiterlijk, de kleur en de smaak van het graan, de samenstelling van de extractieve stoffen en de mate waarin de proteïnen zijn afgebroken, die een positief effect hebben op de kwaliteit van het traditioneel gebrouwen bier. Voor deze soorten bier speelt „Levický slad” een rol bij het verkrijgen van de vereiste kleur en smaak en productie-efficiëntie.

De graanteelttraditie van het gebied werd al in de 19e eeuw omarmd, met een kapitaalinjectie door de familie von Schoeller en de hierop volgende snelle ontwikkeling van de graanteelt en de hiermee geassocieerde verwerkingsindustrie, als gevolg waarvan de brouwgerst uit het gebied ook als afzonderlijke categorie („Tót Árpa”) werd verhandeld op de handelsbeurs van Boedapest. Een verdere ondersteuning vond plaats in de vorm van een investering in een onafhankelijke commerciële mouterij in de tweede helft van de 20e eeuw. Vanaf het begin werd het product van de mouterij „Levický slad” genoemd, een naam die grote bekendheid genoot onder zowel gersttelers als -verwerkers. Meteen na aanvang van de productie, werden de kwaliteit en goede reputatie van „Levický slad” bekrachtigd door de uitvoer hiervan naar niet alleen de meeste landen in Oost- en West-Europa, maar ook naar landen in vier andere continenten. Aangezien er geen specifieke wedstrijden worden georganiseerd voor gerstemout, wordt de kwaliteit van het product bevestigd in de vorm van prijzen die, met name in het buitenland, waaronder in Tsjechië, zijn gewonnen door lichte bieren, en de uitreiking van een European Beer Star.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/specifikacia_Levicky_slad.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.